Riz au lait au lait de coco et bananes caramélisées

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 35 minutes**

**Repos : deux heures**

**Ingrédients pour 2 verrines :**

- 40cl de lait de coco

- 10cl de lait

- 50 g de riz rond

- 55 g de sucre roux + 1 belle cuillère à soupe

- un peu de beurre

- 1 banane

**Préparation :**

Dans une casserole, faire chauffer le lait et le lait de coco

Rincer le riz à l’eau chaude et égoutter.

Lorsque les laits bouts dans la casserole, baisser le feu et verser le riz en pluie.

Faire cuire à feu doux en remuant 25 minutes environ.

Le riz ne doit plus être croquant sous la dent. Lorsque c'est le cas, éteignez le feu et ajouter le sucre roux dans la casserole. Remuer à la cuillère en bois et réserver.

Peler et couper la bananes en grosses rondelles.

Dans une poêle, faire chauffer un peu de beurre puis ajouter la banane; saupoudrer de sucre

Faire caraméliser quelques minute. Quand les rondelles sont bien caramélisées, éteindre le feu.

Déposer le riz au lait à la coco dans les verrines, verser par-dessus les bananes caramélisées et mettre au frais jusqu’au moment de servir ! Savourez !

